



Rezepte > Mittagessen

Kartoffel-Paprika-Suppe mit Crème fraîche

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Frühlingszwiebeln	3 St.
Kartoffeln, vorw. festk.	600 g
Butter	2 EL
Gemüsebrühe	600 ml
Milch	200 ml
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Paprika, edelsüß	1 TL
Paprika, rot	1 St.
Crème fraîche	4 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf mit Deckel

1. Frühlingszwiebeln putzen, Wurzelenden entfernen und weiße und grüne Teile getrennt voneinander in Ringe schneiden. Kartoffeln waschen, schälen und grob würfeln.
2. In einem Topf Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und darin die weißen Teile der Frühlingszwiebeln und Kartoffeln ca. 2–3 Min. farblos anschwitzen. Mit Brühe und Milch ablöschen und aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und zugedeckt ca. 10 Min. garen.
3. Inzwischen Paprika waschen, Strunk und Kerne entfernen und fein würfeln. Zur Suppe geben und darin weitere ca. 10 Min. weich garen. Suppe anschließend fein pürieren und würzig abschmecken. Auf Teller oder Schüsseln verteilen, je einen Löffel Crème fraîche daraufgeben und mit den grünen Frühlingszwiebelringen bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	239 kcal
Kohlenhydrate	34 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	8 g